

JORNADA 'CREA ORXATA'

## Tres restauradores valencianos ofrecen los más originales platos basados en la horchata como ingrediente principal

Se trata de la primera jornada de cocina creativa cuyo objetivo es promocionar la chufa y la horchata valencianas y que acoge la sede del Centro de Turismo (DdT) en Valencia

08.07.08 - 18:12 - EFE | VALENCIA

Gamba roja con praliné de Chufa y algas al ajillo", o el "cremoso de arroz con horchata, cristales de limón y melón anisado" son algunas de las propuestas que ofrecen tres artífices de la gastronomía valenciana en la capital del Túrria en la jornada "Crea Orxata" que se celebra hoy con motivo del "Día de la Horchata".

Se trata de la primera jornada de cocina creativa cuyo objetivo es promocionar la chufa y la horchata valencianas y que acoge la sede del Centro de Turismo (DdT) en Valencia, según han informado fuentes de la Denominación de Origen Chufa de Valencia en un comunicado.

La horchata, un refresco de color crema, aspecto lechoso y sabor agradable, se obtiene de las chufas, los pequeños tubérculos que se forman en la raíces de la planta *Cyperus esculentus*, que son comestibles una vez secados, cuando el almidón que contienen se transforma en azúcar.

En este Día de la Horchat, los invitados han sido los restauradores Ricard Camarena, director de "Arrop", situado en Gandía; Jorge Bretón, responsable de "La Sucursal", en el Museo de Arte Contemporáneo de Valencia; y Oscar Torrijos, que regenta el restaurante de su mismo nombre, en Valencia. Los tres cocineros y sus establecimientos están ligados a las estrellas Michelin que evalúan la calidad de los restaurantes.

Entre los platos que ofrecerán durante la jornada, destacan el de "Horchata de Chufa y haba tonka, con pulpo asado a la llama y manzana encurtida con miel y vinagre" o el "cremoso de arroz con horchata , cristales de limón y melón anisado", en el caso de los diseñados por Camarena.

Por su parte, Jorge Bretón, ha apostado por presentar un plato de mar, "Gamba roja con praliné de Chufa y algas al ajillo", con el que pretende mostrar las posibilidades de este tubérculo empleado como fruto seco en la cocina , además de su "Nube farton con aireado de horchata e infusión de cítricos".

Este último responde a un homenaje del autor a una bebida popular, nacida de la mezcla de la horchata de chufa de Valencia con granizados de cítricos.

Por último, entre las propuestas de Torrijos, destaca una "sopa fría de chufas con zanahorias", así como una "horchata frita con helado de chufa y teja de pasas".

Además, la Universidad Politécnica de Valencia (UPV), a través del Área de Ciencia y Cocina del Departamento de Tecnología de Alimentos, está investigando nuevas técnicas para aplicar a la horchata y a la chufa, como espumas, esferificaciones o gelatinas.

En la organización de la cita han colaborado conjuntamente el Consejo Regulador de la D. O. Chufa de Valencia y la Conselleria de Turismo, con el fin de impulsar la presencia de estos productos (chufa y horchata ) en las cocinas de hogares y restaurantes de toda España.



Un restaurador prepara un plato con la chufa como protagonista. / Javier Peiró.